

和園の青梅で作るカリカリ梅

横浜の N子さま



～ 材料 ～

- 生梅 . . . 1Kg
塩 . . . 梅の重さの 10% { ちょっとしょっぱい気もしたので
8%くらいでもいいかもしれません
卵の殻 . . . 2～3個分
ホワイトリカー . . . 30cc
赤紫蘇のみみ紫蘇 . . . 1束分 (250g 前後)

- 1 青梅を洗ったら、1～2時間水に浸けてアク抜きをする。
- 2 青梅をザルにあけて、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
- 3 ヘタをとる。
- 4 卵の殻は鍋に入れ煮沸消毒し、水気を切り、天日干しで乾燥させる。薄皮をむき、細かく砕いたらダシのパックに入れる。
- 5 ジップロックに梅を入れ、ホワイトリカーと塩も入れる。チャックをしめて袋の外側から混ぜる。混ぜたらダシパックに入れた卵の殻も入れる。
- 6 冷蔵庫で保存する。毎日ジップロックごと揺すったり裏返ししたりして混ぜる。
- 7 梅を赤くする場合はもみ紫蘇を入れて赤くなるまでさらに毎日ジップロックを揺すったり裏返ししたりする・・・完成です！



- ※ なかなか梅が赤く染まらなかったのですが、冷蔵庫から出して常温で何週間かしたらやっと赤く染まりました。この時も毎日ゆすったり裏返ししたりしてしていました。カビが生えないかドキドキしていましたが大丈夫でした。